

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/papryka-ostra-1kg-p-451.html>



Papryka Ostra 1kg

Cena	15,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Papryka ostra charakterystyka

Dodaj wyrazistości swoim potrawom dzięki wysokiej jakości papryce ostrej mielonej w praktycznym, jednokilogramowym opakowaniu gastronomicznym. To idealny wybór dla restauracji, barów, firm cateringowych oraz wszystkich miłośników intensywnych smaków.

Papryka ostra zastosowanie w kuchni

Papryka ostra mielona to wszechstronna przyprawa, która nadaje potrawom pikantny smak, ciepło i intensywny aromat. Jest szeroko stosowana zarówno w kuchniach regionalnych, jak i międzynarodowych.

Kuchnia polska i europejska: Do przyprawiania mięs (wieprzowina, wołowina, drób), np. do gulaszu, pieczeni i mięsa mielonego. Dodatek do zup (np. gulaszowa, fasolowa) i dań jednogarnkowych. Do marynat, pasztetów, farszów i kielbas domowych.

Kuchnia węgierska: Niezbędna w potrawach takich jak gulasz, leczko, czy paprykarz. Podstawowy składnik przyprawy do mięs duszonych.

Kuchnia meksykańska i tex-mex: Do tacos, burritos, chili con carne, sals i sosów na bazie pomidorów. Świetna do nachosów, quesadilli oraz przyprawiania ryżu i fasoli.

Kuchnia azjatycka i orientalna: Stosowana w curry, stir-fry, sosach na bazie kokosa, zupach (np. tom yum). Nadaje ostrość daniom kuchni indyjskiej, tajskiej czy koreańskiej.

Przekąski i dania typu fast food: Do przyprawiania frytek, popcornu, orzeszków, chipsów i krakersów. Składnik mieszanek przyprawowych do skrzydełek, panierki i mięs z grilla.

Mieszanek przyprawowe: Podstawa domowych i profesjonalnych mieszanek, takich jak: przyprawa do gyrosa, kebaba, barbecue, curry czy przyprawa meksykańska.

Papryka ostra mielona to przyprawa, która ożywia każde danie, dodając mu charakteru i ognistego smaku. Jej zastosowanie ogranicza tylko wyobraźnia kucharza – sprawdza się zarówno w klasycznej kuchni, jak i nowoczesnych interpretacjach smaków.



mielonej

Orzeszki ziemne z dodatkiem papryki ostrej

Zalety opakowania gastronomicznego papryki ostrej

Zakup papryki ostrej mielonej w opakowaniu 1 kg to doskonałe rozwiązanie dla profesjonalistów oraz wszystkich, którzy często gotują i cenią sobie intensywny smak, jakość oraz oszczędność.

Najważniejsze zalety:

Ekonomiczność – większe opakowanie to niższy koszt jednostkowy przyprawy w porównaniu do mniejszych paczek, co przekłada się na realne oszczędności w kuchni.

Wygoda i wydajność – idealne do intensywnego użytku w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, stołówkach, firmach cateringowych oraz w masowym żywieniu.

Mniej odpadów – jedno duże opakowanie oznacza mniejsze zużycie tworzyw sztucznych i mniej odpadów, wspierając zrównoważoną gospodarkę opakowaniami.

Dłuższa dostępność przyprawy – zapewnia ciągłość pracy w kuchni bez konieczności częstego uzupełniania zapasów, co zwiększa efektywność i oszczędza czas.

Świeżość i jakość pod kontrolą – opakowanie stworzone z myślą o przechowywaniu dużej ilości przyprawy: szczelne i trwałe, skutecznie chroni paprykę przed wilgocią, światłem i utratą aromatu.

[Czytaj więcej](#)

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Bułgaria/Hiszpania/Chiny - w zależności od partii

Informacje o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).